



El helado artesanal riojano en el siglo XXI



TEXTO Y FOTOGRAFÍAS:
Lidia Viguera Ruiz

¡A mí me pones un cucurucho de...! De vainilla, de nata, de chocolate o de fresa... ¿Quién no ha completado esta frase con estos u otros sabores alguna vez en su vida? El helado es uno de esos alimentos casi podríamos decir que mágicos, porque hace un poquito más feliz a quien se lo come.



Es fácil imaginar la sonrisa de ese niño que se mancha toda la boca al “rechupetear” su helado mientras que lo sujeta fuertemente como si fuera su mayor tesoro. Y es algo que le pasa a todo el mundo y no sólo a los más pequeños, me refiero a lo de la sonrisa, y bueno a lo de mancharse, también.

Esta felicidad es uno de los efectos secundarios que no aparecen en el diccionario de la Real Academia Española (RAE) cuando define el helado como un sorbete de zumo de fruta, huevo, etc., en cierto grado de congelación. Es la explicación que los expertos dan de dicha palabra, pero que resulta escasa porque sabemos que el helado es mucho más.

La producción de helados tiene ya cientos de años a sus espaldas. Con el paso del tiempo, se han perfeccionado las técnicas de elaboración, fabricación y congelación. También han empezado a aparecer ciertas normativas sanitarias y de higiene entorno a ella. Por ejemplo, hace años el heladero batía a mano su producto con un palo de madera,



Pastelería y Heladería Isidro

pero ahora este simple gesto es imposible. Sanidad exige que todos los materiales que entren en contacto con el helado sean de acero inoxidable.

Sin embargo, a pesar de las aparentes dificultades que van apareciendo en el camino, el helado casero, el de toda la vida, se mantiene aún en el mercado. En La Rioja hay dos empresas familiares que disponen del Certificado otorgado por el Gobierno de La Rioja en el que se les reconoce como Empresa Artesana Heladera.

En la Rioja Baja, concretamente en Calahorra, encontramos el obrador de Garbiñe Bustamante, “Helados González”. Ella es la cuarta generación de una saga que lleva trabajando en este sector desde el año 1937. En dirección contraria, a las orillas del río Oja en la Rioja Alta (Santo Domingo), la “Pastelería y Heladería Isidro”, con Javier Hernando al frente, también mantiene sus



Helados González



puertas abiertas al público y a la tradición heladera. Una entrevista personal con cada uno de ellos nos ayudará a comprender mejor los secretos de este “arte” tradicional.

Composición

Cuentan que prácticamente todos los helados se fabrican, hoy en día, a base de cremas con leche, huevos, azúcar, nata y el producto que vaya a ofrecer su sabor. Es lo que llamaríamos componentes estándar. Por supuesto, en este apartado no hay que olvidarse de los cucuruchos sobre los que se comerá la suave mezcla.

Para ofrecer un producto artesano, en el obrador no sólo se fijan en el proceso de elaboración sino también en los ingredientes. La totalidad de los productos que llegan hasta ellos son naturales y constituyen una de las claves de su éxito. Estos riojanos, como todo experto en cocina, guardan algún secreto a la hora de elegir y comprar sus productos. Por ejemplo, Garbiñe prefiere la leche cántabra, la manzana reineta que ya de por sí tiene



más azúcar, la sandía sin pepitas, las naranjas rojas italianas a las que ya no se les añade más azúcar y si hablamos del plátano, cómo no, el de Canarias.

Fases de elaboración

En cualquier ‘receta’ los ingredientes son muy importantes, pero no lo son menos los pasos a seguir para obtener el resultado esperado. En el caso de los helados, su creación se desarrolla en varias etapas y todas ellas son imprescindibles para la obtención de un producto perfecto.

Estos ciclos de trabajo no han cambiado desde que el helado se hizo helado, donde sí ha existido una evolución ha sido en la maquinaria empleada en ellas. La tecnología ha evolucionado y los artesanos heladeros, aunque siguen haciendo el producto de siempre, no se han quedado atrás.

Hace años se empleaban los palos de madera y unos barreños con hielo y sal en los que



se daba vueltas a la pasta hasta conseguir que se helase el producto. En la actualidad, la ingeniería ahorra este esfuerzo físico a sus productores, aunque no la preocupación de que todo salga bien. Una vez que se han recibido los alimentos, las llamadas materias primas, y se ha conseguido su forma ideal, comienza la que podríamos llamar segunda fase, la pasteurización. En la máquina encargada de este proceso se vierte la mezcla ya hecha de todos los productos que se van a utilizar. Es un tratamiento térmico para destruir cualquier tipo de bacteria.

La pasteurización se suele hacer a unos 85 grados centígrados y luego se baja a 4 grados aproximadamente. Este cambio de temperatura es el que garantiza la destrucción de bacterias patógenas. Durante esta etapa se consigue una rápida absorción de agua y la disolución

completa de los ingredientes, actúan las emulsiones, los estabilizantes absorben la parte líquida, las grasas se dispersan uniformemente y, como he dicho, se acaba con las bacterias.

A continuación, se produce la fase de homogenización de la masa, desde la que se pasa a la conocida como etapa de maduración. En primer lugar se mantiene la mezcla a una temperatura media de entre 0 y 5 grados centígrados durante un tiempo aproximado de 4 a 24 horas. Con este paso se obtiene la cristalización de la grasa, la hidratación de las proteínas y estabilizantes y finalmente el reacomodamiento de los glóbulos grasos en la membrana superficial.





Por último, los heladeros artesanales trasladan la mezcla (que en estos momentos está en estado cremoso) a la mantecadora, una especie de batidora gigante. Este proceso incluye la cristalización del agua y la inclusión de burbujas de aire dispersas en una fase concentrada, no congelada. En la mantecadora se obtiene el helado tal y como lo conocemos los consumidores. Cuanto más rápido giren las aspas de esta máquina, las partículas de hielo serán más pequeñas y al paladar resultará un helado mucho más suave. A una temperatura baja, pero sin llegar a congelar el producto, Javier asegura que el helado puede conservarse en buen estado durante varios meses. “Lo más importante es no romper la cadena de frío”.

‘Helados González’ y ‘Heladería y Pastelería Isidro’ tienen el sello de artesanos tanto por seguir este modelo de elaboración como por el mantenimiento del helado una vez que está fabricado. A sus productos no se les incorporan ni colorantes ni conservantes. Garbiñe me explica que “es un producto totalmente fresco”.



Innovaciones

Para dedicarse a la heladería hay también otras obligaciones. Incluso en este “mundo” de lo tradicional y artesano, innovar es imprescindible. Los tiempos cambian, los clientes también y la competencia se hace cada vez más fuerte. Por eso hay que lanzar nuevos productos.

Son motivos más que de sobra por los que en el pequeño obrador de Calahorra, ya la madre de Garbiñe innovó con el helado de stracciatella y el de yogur, después de que su abuelo comenzase la tradición familiar con el de limón. El año pasado, le tocó ya a la propia hija inventar la fórmula del helado kinder y este año se ha lanzado por algo “más fuerte”, ha renovado su ‘stand’ de venta con el de sabor a mojito.

En el taller de Santo Domingo ocurre algo similar, a la tercera generación le ha tocado el turno de renovar. Con cierta valentía se han atrevido con sabores puramente riojanos como es el de patatas a la riojana. Javier nos cuenta que en su obrador el año pasado también se celebró de forma especial el Año Jubilar. Se les ocurrió elaborar helado de “mollete de Santo”, un sabor particular que más de un cliente se lanzó a probar.



Este es un aspecto fundamental sobre todo para personas celiacas, alérgicas a la leche o con cualquier otro tipo de hipersensibilidad.

Futuro

A estos productores artesanos, tal y como ellos mismos reconocen, trabajo no les falta, sobre todo en verano. Pero la incógnita del futuro siempre está presente. En este aspecto, de momento, los consumidores de helados podemos estar tranquilos, estas empresas familiares funcionan, lo hacen bien y ellas mismas se auguran un largo porvenir. En Calahorra trabaja hoy día la cuarta generación “y aún queda mucho tiempo”. Por su parte, en Santo Domingo acaban de ampliar su tienda y su obrador, lo que antes había en 90 metros cuadrados, ahora se extiende en 300.

Los heladeros artesanos de La Rioja siguen mirando hacia el futuro de su profesión con confianza y entusiasmo. Mientras tanto, los clientes seguimos disfrutando de sus helados que nos hacen un poquito más felices.

Tradicional frente a industrial

El heladero de toda la vida conoce a la perfección el gusto de su público, pero debe enfrentarse al agente externo de la competencia con el helado industrial o congelado. Javier nos cuenta que la principal traba la tienen con los niños porque son quienes, muchas veces, se sienten atraídos por las imágenes de las grandes marcas. Aún así, no les falta clientela porque, al menos él, asegura que “la gente es propensa a comprar helado artesano”. Además, al igual que ellos van heredando su obrador de generación en generación, el gusto por el helado de siempre también pasa de padres a hijos.

Junto a esta opinión, Garbiñe cree que sus establecimientos, furgones itinerantes, tienen una ventaja clara: saben lo que venden y por lo tanto sus clientes conocen lo que compran.

‘Helados González’
Espronceda 44, Bajo
26500 Calahorra
T. 941146216

‘Heladería Isidro’
Pinar, 52, 1º
26250 Santo Domingo
T. 941340859

